



株式会社
フォーマック

〒984-0002

宮城県仙台市若林区卸町東三丁目3番17号

(第二ムスイビル1F)

TEL022(288)9009

FAX022(288)9123

製造元／株式会社ムスイ

総販売元／株式会社フォーマック

愛情点検



長年ご使用の調理器具の点検を！

ご使用の際このようなことはありませんか

- ・電気コードや差し込みプラグが異常に熱い。
- ・コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- ・製品に触れるとビリビリと電気を感じる。
- ・自動的に切れるはずなのに切れない時がある。
- ・その他の異常・故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから差し込みプラグをはずして、必ず販売店にご相談ください。

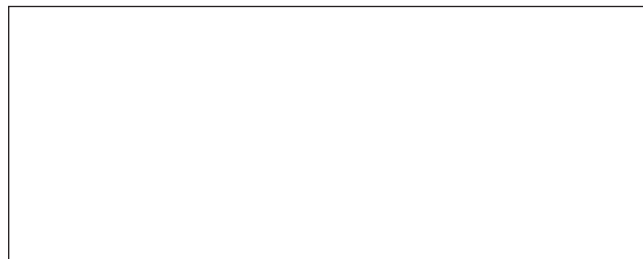


安全に関するご注意

ご使用の前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
調理以外の目的には、使用しないでください。
破損が確認された場合は使用を中止してください。

- 製品改良に伴い仕様は一部変更する場合があります。
- 製品写真は印刷物ですので、実際の色とは若干異なる場合があります。

フォーマックは食生活を通して、お客様の健康・安全・安心を第一に考えます。



Multi Cutter Miracle



Miracle

奥様の強い味方!! マルチカッターミラクル SU-5



株式
会社 フォーマック

MY LIFE HAPPY COOKING

料理のレパートリーが増えたら、家族のみんなの笑顔もふえました。



「ミル・ミキサー」と「おろし・とろろカッター」がセットになったパワー抜群のフードプロセッサー！！

この一台で広がる料理のバリエーション。

自然と出てくる美味しい笑顔！！



Multi Cutter Miracle

マルチカッターミラクル

パワフルモーターと切れ味鋭い波刃でスピード料理！

料理の下ごしらえはもちろん、お菓子作りにも活用。レシピの幅が広がります。

付属のミル・ミキサーを使えば、コーヒー豆など乾物粉碎はもちろん、小型ジュースミキサーとしても便利。しかも、オリジナルふりかけも作れます。

おろし・とろろカッターを使えば、長芋のとろろ、大根おろしもとっても楽チン！



仕 様		
	ナイフカッター	(ミルカッター)
電 力	AC100V 50/60Hz	
消 費 電 力	200W	300W
定格時間 (連続使用時間)	15分	(2分)
回 転 数	約1300回転/分	約1500回転/分
最 大 調 理 量	500g (ハンバーグの場合)	
外 形 寸 法	約 巾175×奥行305×高さ257mm	
質 量	約3.5kg	
コ ー ド 長 さ	約1.7m	
付 属 品	洗浄ブラシ (1個)	

多機能万能カッター
マルチカッター1台あれば、料理に欠かせない下ごしらえからデザートまでプロ級のお料理！
キッチンの名脇役として大活躍。おいしさのレパートリーを広げます。

1台で7役の強い味方

- きざむ
- する
- まぜる
- おろす
- くだく
- ミキサー
- こねる

ここがポイント！

- 清涼感、高級感、耐久性のあるステンレス制ボトル。
- 電源コードは巻きとり式で楽々収納。
- 操作スイッチは3種類、マイコン機能搭載。
- DCモーター（直流モーター）を採用、パワフルな性能を実現。
- ジューサー機能採用。
- 自動停止プログラム（15分後には自動的に停止する安心設計です。）
- LEDランプ点灯。

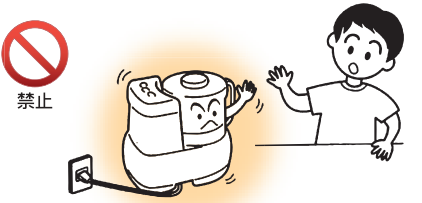
警告

運転中にふたを開けたり、容器（ボトル）および注入口の中に指、スプーン、はしなど調理材料以外を入れないこと。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないこと



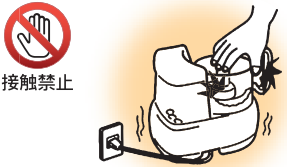
けがをする恐れがあります。



やけど・感電・けがの恐れがあります。

カッターは鋭利ですので直接手を触れないこと。

安全保護スイッチレバーをふた以外で押さないでください。

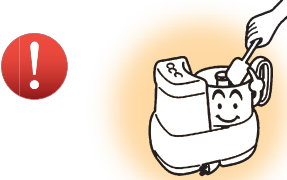


けがの原因になります。



けがをする恐れがあります。

料理材料を取り出すときは、ヘラなどで取り出してください。



けがをする恐れがあります。

- #### 故障を防ぐために
- 火の近くでは使わない。
 - 調理以外の用途には使わない。
 - かたい材料や粘りの強い材料を使わない。（冷凍食品・氷・かたいバターなど。）
 - 最大量以上を調理しない。
 - 定格時間を超えて使わない。

肉団子と白菜のスープ する（ナイフカッター）

- 材 料** 豚肉……………120g 白菜……………300g 春雨……………20g ねぎ……………20g
- A { 生姜汁・塩……………各小さじ1／4
片栗粉……………小さじ1 水……………大さじ1／2
- 塩・酒・化学調味料……………少々

作り方

- ① 豚肉は2～3cm角、ねぎは2～3cmの長さに切ります。
- ② ①とAの材料を**ナイフカッター**で、約15秒動かし、手に水をつけて、大さじ1ずつ手にとり丸めます。
- ③ 白菜はざく切りにします。
- ④ 春雨は水につけてもどし、いくつか包丁を入れておきます。
- ⑤ 圧力鍋に4カップを入れ、白菜、春雨、肉団子、塩小さじ2、酒大さじ1、化学調味料を加え、フタをセットして強火にかけます。
- ⑥ 沸騰したら弱火にして5分間煮て、火を止め、水で冷やして圧力を下げます。フタを取り、味をみて器に注ぎます。

きな粉ドリンク くだく（ミル・ミキサーカッター）

- 材 料** 大豆……………適宜 牛乳……………200cc

作り方

- ① 大豆をほうろくに入れ、弱火でゆっくりと青臭さがなくなるまで炒り、よくさめます。
- ② **ボトルにミル・ミキサーカッターを取り付け**、①を入れ約1分動かして粉にします。
- ③ カップ一杯の牛乳に、コーヒースプーン1～2杯の②のきな粉を入れて、よくかきまぜて、飲みます。

くだく 豆腐・きな粉・だしの素

材 料	最大量	運転時間	下ごしらえ
大豆(生)	100g	2分	そのまま
大豆	100g	2分	よく炒ってさめます。
にぼし	30g	1分	約2cm程度にします。